

BOLO INTEGRAL DE BETERRABA

INGREDIENTES

1 beterraba grande ralada

4 ovos

1/2 xícara de óleo de canola

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo integral

2 e 1/2 xícaras de açúcar demerara (ou mascavo, ou 1 xícara de açúcar light)

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bate a beterraba, os ovos e o óleo no liquidificador.

Em uma travessa, misture os ingredientes líquidos com a farinha, o açúcar e o fermento.

Em uma forma untada, despeje a mistura e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, até que um palito saia limpo ao ser espetado na massa.

Espere esfriar e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/22071-bolo-integral-de-beterraba.html>